



Rotolo Arlecchino

TEMPI DI PREPARAZIONE

🕒 Preparazione: 30 min c.a. 🔥 Cottura: 12 min c.a. 👨‍🍳 Pronto in: 45 min c.a

INGREDIENTI PASTA SIGARETTA

- 20 gr burro morbido
- 20 gr albumi
- 20 gr zucchero
- 20 gr farina

INGREDIENTI PAN DI SPAGNA

- 4 uova medie
- 120 gr zucchero
- 1 bustina vanillina
- 120 gr farina 00
- 1 pizzico di sale

INGREDIENTI PER FARCIA

- 250 gr di panna
- 60 gr di zucchero a velo
- Una bustina di vanillina
- 250 gr di mascarpone
- Smarties

PROCEDIMENTO

Iniziare con la preparazione della pasta sigaretta, inserire tutti gli ingredienti in una ciotola, mescolare bene con la **frusta pasticceria professionale ILSA** finché non ci saranno più grumi e il composto risulterà omogeneo, una volta conclusa la preparazione tenere da parte il composto e dedicarsi alle altre preparazioni.

Procedere con la preparazione del Pan di Spagna, montare le uova, a temperatura ambiente, con lo zucchero e la vanillina per circa 15/20 minuti (preferibilmente con la planetaria o con le fruste elettriche) e poi aggiungere la farina setacciata e il sale mescolando piano con una spatola con movimenti lenti dal basso verso l'alto per non far smontare il composto.

Per chi avesse il Bimby il procedimento per realizzare il Pan di Spagna è il seguente: inserire le uova, lo zucchero e la vanillina nel boccale, velocità 4 temperatura 37° per 6 minuti e poi velocità 4 per altri 6 minuti (senza impostare la temperatura). Aggiungere la farina e il sale e mescolare alla velocità massima 3 per pochi secondi.

Nel frattempo che il Pan di Spagna monta nella planetaria ottimizzare i tempi e creare la tipica forma a rombi con la pasta sigaretta.

Suddividere il composto del Pan di Spagna in 4 ciotole, aggiungere in ciascuna ciotola un colorante differente e mescolare bene. Inserire i vari composti colorati in 4 sac a poche differenti e creare così il tessuto Arlecchino.

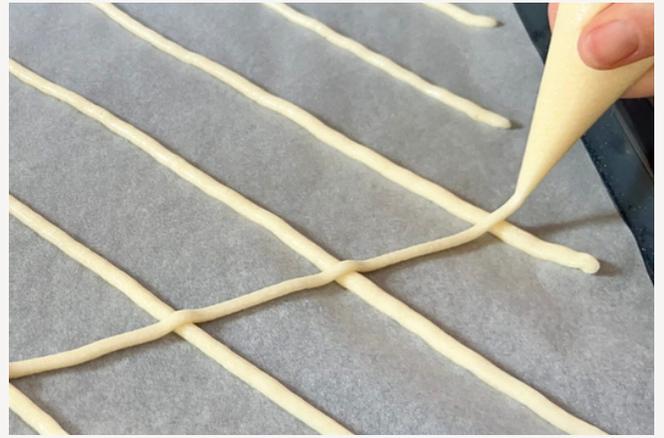
Infornare a 180°, forno statico caldo, per 12 minuti.

Una volta sfornato va subito rovesciato su di un canovaccio, pulito e asciutto, e arrotolato.

Mentre il rotolo raffredda, ci vorranno 15 minuti, realizzare la farcia montando in una planetaria (oppure con le fruste elettriche) la panna, lo zucchero a velo e la bustina di vanillina, quando la farcia sarà semimontata aggiungere il mascarpone e azionare nuovamente le fruste fino ad ottenere un composto sodo e omogeneo. Srotolare il rotolo e farcire. Arrotolare nuovamente.

Il rotolo si può mangiare subito ma se si riesce ad aspettare qualche ora il taglio sarà più facile e il Pan di Spagna più umido. Per tagliare con precisione utilizzare l'affililatissimo **coltello professionale Cucina di ILSA&PIRGE**.

Marta per impiattare il rotolo ha utilizzato un **vassoio rettangolare della collezione Taiji di ILSA&EFAY**.



Consiglio dello Chef:

Il motivo realizzato con la pasta sigaretta può essere creato nella forma che si preferisce, i confettini colorati possono essere sostituiti con dei lamponi, delle fragoline, oppure con delle gocce di cioccolato